

SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-4305-1996



uh

477mm
A 0766-1996

SNI 01-4305-1996

PENDAHULUAN

Standar Nasional Indonesia Keripik Ubi Jalar disusun bertujuan untuk meningkatkan mutu produk dan melindungi konsumen serta mendorong ekspor produk dalam negeri.

Standar ini telah dibahas dalam Rapat Teknis dan Rapat Pra Konsensus di Balai Industri Padang, dihadiri oleh wakil dari Produsen, Konsumen, Perguruan Tinggi dan Instansi Terkait. Terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus di Jakarta pada tanggal 11 Maret 1996.

Standar ini diacu dari :

1. Kumpulan Peraturan Perundang-undangan di Bidang Makanan, Jilid I, Edisi III, Departemen Kesehatan RI, 1993-1994.
2. SNI 19-0428-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*
3. SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*
4. SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*
5. SNI 19-2897-1992, *Cara uji Cemarkan Mikroba*
6. SNI 01-3555-1994, *Cara Uji Minyak dan Lemak*
7. SNI 01-2894-1992, *Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan yang Dilarang untuk Makanan*
8. SNI 01-0222-1995, *Bahan Tambahan Makanan*

DAFTAR ISI

	Halaman
PENDAHULUAN	i
DAFTAR ISI	ii
1. RUANG LINGKUP	1 dari 5
2. DEFINISI	1 dari 5
3. SYARAT MUTU	1 dari 5
4. CARA PENGAMBILAN CONTOH	2 dari 5
5. CARA UJI	2 dari 5
6. CARA PENGEMASAN	5 dari 5
7. SYARAT PENANDAAN	5 dari 5

KERIPIK UBI JALAR

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi ruang lingkup, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2. DEFINISI

Keripik Ubi jalar adalah produk makanan ringan, dibuat dari ubi jalar (*Ipomoea Batatas*), diiris/dirajang, digoreng dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

3. SYARAT MUTU

Tabel
Syarat Mutu Keripik Ubi Jalar

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1	Bau	-	normal
1.2	Rasa	-	khas
1.3	Warna	-	normal
1.4	Tekstur	-	renyah
2.	Keutuhan	% b/b	min. 80
3.	Air	% b/b	maks. 5,0
4.	Abu	% b/b	maks. 2,0
5.	Asam lemak bebas (di - hitung sebagai asam laurat)	% b/b	maks. 1,0
6.	Bahan Tambahan Makanan :		
6.1	Pewarna	-	Sesuai dengan SNI 01-0222-1995
6.2	Pemanis buatan	-	tidak boleh ada

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
7.	Cemaran Logam :		
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0
7.2	Tembaga (ACu)	mg/kg	maks. 10,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
7.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05
8.	Arsen	mg/kg	maks. 0,5
9.	Cemaran Mikroba :		
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 10^4
9.2	E. Coli	-	negatif
9.3	Kapang	koloni/g	maks. 10^3

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*.

5. CARA UJI

5.1 Persiapan Contoh Uji Kimia

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 4.

5.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 1.2.

5.3 Keutuhan

5.3.1 Buka bungkus/kemasan dan timbang berat keseluruhan keripik ubi jalar.

5.3.2 Pisahkan keripik ubi jalar yang tidak utuh dan timbang

$$W - W_1$$

5.3.3 Keutuhan = $\frac{W - W_1}{W} \times 100\%$

Keterangan :

W = Bobot keseluruhan keripik ubi jalar (g)

W₁ = Bobot keripik ubi jalar yang tidak utuh (g)

5.4 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 5.1.

5.5 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 6.1.

5.6 Asam Lemak Bebas

5.6.1 Prinsip

Pelarutan contoh lemak/minyak dalam pelarut organik dilanjutkan dengan penitarasi KOH.

5.6.2 Pereaksi

- a. Alkohol 96% netral
- b. Indikator PP
- c. Larutan KOH, 0,1 N

5.6.3 Peralatan

- a. Erlenmeyer 300 ml
- b. Buret mikro 10 ml
- c. Neraca analitis

5.6.4 Prosedur

- a. Timbang 5 s/d 10 gram contoh uji yang digiling
- b. Tambahkan 50 ml alkohol 96% netral dibiarkan selama 1 jam sambil sekali-sekali dikocok
- c. Kemudian disaring
- d. Tambahkan beberapa tetes indikator PP
- e. Titar dengan KOH, 0,1 N hingga warna merah jambu (tidak berubah selama 15 detik)

5.6.5 Perhitungan

$$\text{Asam lemak bebas} = \frac{W_1 \times V \times N}{W}$$

Keterangan :

V = KOH yang diperlukan untuk penitaran (ml)

N = Normalitas KOH

W = Bobot contoh (g)

W₁ = Bobot molekul asam lemak (dari minyak kelapa sebagai asam laurat = 200)

5.7 Bahan Tambahan Makanan

5.7.1 Pewarna

Cara uji pewarna sesuai dengan SNI 01-2895-1992, *Cara Uji Pewarna Makanan*.

5.7.2. Pemanis Buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2893-1992, *Cara Uji Pemanis Buatan*.

5.8 Cemaran Logam

5.8.1 Timbal

Cara uji timbal sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemaran Logam*, butir 4.1.

5.8.2 Tembaga

Cara uji tembaga sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemaran Logam*, butir 4.2.

5.8.3 Seng

Cara uji seng sesuai dengan SNI 19-2896 - 1992, *Cara Uji Cemaran Logam*, butir 4.3.

5.8.4 Raksa

Cara uji raksa sesuai dengan SNI 19-2896 - 1992, *Cara Uji Cemaran Logam*, butir 5.

5.9 Cemarkan Arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992,
Cara Uji Cemarkan Logam, butir 6.

5.10 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992,
Cara Uji Cemarkan Mikroba.

6. CARA PENGEMASAN

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

7. SYARAT PENANDAAN

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang Republik Indonesia nomor 23 tahun 1992 tentang Kesehatan serta peraturan tentang Label dan Periklanan yang berlaku.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id